

Pescados y mariscos argentinos

¡SABORES QUE TE HACEN BIEN!

ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS

Si es congelado:



- Verificar que no haya indicios de pérdida de **cadena de frío** (grandes cantidades de hielo o escarcha).



- Almacenarlo a **-18°C (freezer)** como mínimo y consumir antes de su fecha de vencimiento.



- En general la vida útil son 12 meses (puede variar según la especie).



Pescados
y mariscos
argentinos



#el19comepescado



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca